



200 remèdes au vinaigre

Philippe CHAVANNE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

200 remèdes au vinaigre Philippe CHAVANNE

 [Download 200 remèdes au vinaigre ...pdf](#)

 [Read Online 200 remèdes au vinaigre ...pdf](#)

200 remèdes au vinaigre

Philippe CHAVANNE

200 remèdes au vinaigre Philippe CHAVANNE

Téléchargez et lisez en ligne 200 remèdes au vinaigre Philippe CHAVANNE

280 pages

Extrait

Si, jusqu'à présent, vous vous imaginiez que le vinaigre était tout juste bon à assaisonner certaines salades ou à conserver cornichons et petits oignons, ce qui suit va très certainement vous surprendre. Et, plus que probablement, vous interpellera. Et vous séduira...

Certes, le vinaigre est fort utile en cuisine. Mais ses usages, extraordinairement multiples et tout aussi intéressants, ne se limitent pas aux seuls fourneaux, loin de là ! Ce serait en effet oublier ou injustement passer sous silence le fait que le vinaigre est l'un des plus anciens remèdes thérapeutiques connus. Ou qu'il est depuis fort longtemps utilisé pour les soins de beauté, comme pour l'efficace entretien de la maison.

Du vin aigre au vinaigre

Pour commencer, partons d'une chose certaine et unanimement admise : comme le vin, le vinaigre possède des origines qui se perdent dans la nuit des temps.

Le vin, tout d'abord... Pour les uns, c'est Noé qui, abandonnant sa célèbre arche, devint le tout premier viticulteur de l'histoire. Pour d'autres, par contre, l'art de la vigne et celui du vin sont plus étroitement associés aux dieux. Qu'il s'agisse de Dionysos pour les Grecs de l'Antiquité, de Bacchus pour les anciens Romains ou d'Osiris pour les Égyptiens du 10

temps des pyramides. Égyptiens qui, on le sait de manière formelle, assuraient déjà une production vinicole trois à quatre mille ans avant notre ère.

Voilà donc pour le vin. Quant au vinaigre...

Tout le monde semble d'accord pour admettre que le vinaigre est connu depuis cinq ou six mille ans. En cette lointaine époque, les hommes ont constaté une fermentation alcoolique, totalement imprévue et non contrôlée, de certains jus de fruits. Et que ceux-ci se sont alors transformés en boissons alcoolisées. Puis que celles-ci se sont ensuite transformées en... vins aigres. Autrement dit, en vinaigres.

Le fruit du hasard

Si le vinaigre fut pendant de très longues périodes issu d'une fermentation naturelle qui devait absolument tout au hasard (certains tonneaux de vin se piquaient sans que l'on sache alors pourquoi), la découverte des vertus et des possibilités liées au «vin aigre» est, elle aussi, le fruit du hasard le plus pur.

D'une manière ou d'une autre, les hommes constatèrent que certains aliments stockés dans le «vin aigre» jouissaient d'une durée de conservation nettement plus longue que s'ils étaient remisés dans des jarres ou laissés à l'air libre. Bonne nouvelle : ce «mauvais» vin trouvait enfin une utilité ! Il n'en fallait guère plus pour que les conserves au vinaigre apparaissent et connaissent un succès sans cesse croissant. Il n'en fallait pas plus, non plus, pour que, dans la foulée, quelques premières préparations gourmandes à base de vinaigre apparaissent. Nous sommes alors une centaine d'années avant notre ère.

Peu à peu, le processus naturel d'élaboration du vinaigre fut d'abord compris, puis maîtrisé par les hommes. Le hasard perdit peu à peu son rôle prédominant, au profit d'une production plus réfléchie, maîtrisée et systématique. Le vinaigre, simple dérivé du vin, devenait alors un produit à part entière. Présentation de

l'éditeur

Vous en avez assez des produits industriels ou chimiques payés au prix fort ? Vous voulez utiliser des produits sains comme votre mère ou votre grand-mère le faisaient ? Découvrez 200 remèdes au vinaigre ! Bon marché, accessible pour tous, facile à utiliser, sain : le vinaigre a tout pour plaire. Santé, beauté, hygiène, maison... Ses utilisations sont multiples : le vinaigre a déjà fait ses preuves ! Contre les cheveux gras et les poux, pour laver les lunettes, avoir les dents blanches, nettoyer les tâches de rouge à lèvres... Voici la solution à vos petits soucis du quotidien !

Exemples :

Anémie : 1 verre d'eau tiède, 1 cuil. à café de miel bio, 1 cuil. à café de vinaigre de cidre

Pour combattre l'anémie, voici un remède facile : une fois par jour, buvez un verre d'eau tiède aditionnée d'une cuillerée à café de miel biologique et d'une autre cuillerée à café de vinaigre de cidre. La vitamine B12 et l'acide folique de ce dernier combattent l'anémie. Ne buvez cependant pas plus d'un verre par jour.

Pieds gonflés : eau froide, vinaigre

Vous avez beaucoup marché et vous avez les pieds gonflés ? Offrez-leur un bain à l'eau froide vinaigrée qui va grandement les soulager... Et vous aussi !

Biographie de l'auteur

Philippe Chavanne est journaliste, spécialisé dans le bio et les remèdes naturels. Il est notamment l'auteur des *400 remèdes de grands-mères*.

Download and Read Online 200 remèdes au vinaigre Philippe CHAVANNE #RZ34TXWGFMS

Lire 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE pour ebook en ligne 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE à lire en ligne. Online 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE ebook Téléchargement PDF 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE Doc 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE Mobipocket 200 remèdes au vinaigre par Philippe CHAVANNE EPub

RZ34TXWGFMSRZ34TXWGFMSRZ34TXWGFMS